

kurdupel

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **27**
- SRM **25.3**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **78.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	7 kg (67.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Munich Malt	1 kg (9.7%)	80 %	18
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.3 kg (2.9%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Aromatic Malt	0.45 kg (4.4%)	77 %	39
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.45 kg (4.4%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.45 kg (4.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Melanoiden Malt	0.227 kg (2.2%)	80 %	39
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.45 kg (4.4%)	100 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	130 g	60 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gestwa abbey po blondzie	Ale	Gęstwa	400 ml	vika

Notatki

- start w 12-13 stopniach otoczenia zakładam że w piwie jakies 16
po 3 dniach podniesienie do 18 stopni
po 5 dniach od startu podniesienie do 20 stopni
po 7 dniach od startu podniesienie do 22 na jakies trzy tygodnie
22 sie 2017, 19:44